

# Birre



## IL RISULTATO DELLA PASSIONE DI UN'INTERA COMUNITÀ

La nostra birra nasce dalla passione e dalla tenacia di un popolo, in un luogo circondato dai pascoli, dai boschi e dalle montagne, dove il tempo e la vita scorrono lenti.

La nostra birra è prodotta con orzo coltivato nei Comuni del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, acqua delle sorgenti delle montagne e luppolo proveniente da agricoltura biologica, all'interno di un progetto locale di rivalutazione ecologica e promozione turistica del territorio.

Avvolta nella splendida cornice delle dolomiti bellunesi la Fabbrica di Pedavena è stata fondata nel 1897 dai fratelli Luigi, Sante e Giovanni Luciani.

## BIRRA DOLOMITI FA PARTE DELLO STORICO MARCHIO BIRRA PEDAVENA

A distanza di oltre un secolo, la Fabbrica continua a produrre birra con la stessa energia e amore di un tempo. Grazie alla qualità delle materie prime e alla costante ricerca di nuove idee e nuovi sapori, lo stabilimento di Pedavena è diventato un pezzo di storia e la sua birra è riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

*spina*



### DOLOMITI NON FILTRATA (CENTENARIO)

La nostra non filtrata ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.

**ORZO, GRANTURCO e FRUMENTO 100% italiani.**

**EQUILIBRIO GUSTATIVO: rotondo con note fruttate - STILE: lager non filtrata**

Gradazione alcolica 5,8% alc.vol.

**2,60€** (20cl.)

**4,80€** (40cl.)



### DOLOMITI PILS

In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

**ORZO e GRANTURCO 100% italiani.**

**EQUILIBRIO GUSTATIVO: Pieno - STILE: pils italiana**

Gradazione alcolica 4,9% alc.vol.

**2,50€** (20cl.)

**4,60€** (40cl.)

## CARAFFA DOLOMITI NON FILTRATA / PILS (1,6 lt.)

**16/15,00€**



### BOTTIGLIA DOLOMITI NON FILTRATA 2LT

Bottiglia originale Dolomiti da 2lt. con tappo meccanico.

Disponibile per la vendita anche la bottiglia vuota.

**27,00€**

**8,00€** (solo bottiglia)

battiglia



### **DOLOMITI NON FILTRATA (CENTENARIO) - 33cl**

**3,00€**



### **DOLOMITI PILS - 33cl**

**3,00€**



### **DOLOMITI 8 DOPPIO MALTO - 33cl**

**3,00€**

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta. Con ORZO e GRANTURCO 100% italiani.

EQUILIBRIO GUSTATIVO: **rotondo con note fruttate** - STILE: **doppelbock chiara**

Gradazione alcolica **8% alc.vol.**



### **DOLOMITI ROSSA - 33cl e 75cl.**

**3,00€** (33cl.)

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco e con ORZO 100% italiano.

EQUILIBRIO GUSTATIVO: **intenso e di caramello** - STILE: **festbier**

Gradazione alcolica **6,7% alc.vol.**

**7,00€** (75cl.)



### **DOLOMITI SPECIALE - 33cl e 75cl.**

**3,00€** (33cl.)

Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura e caramello. Con ORZO, FRUMENTO e GRANTURCO 100% italiani.

EQUILIBRIO GUSTATIVO: **pieno** - STILE: **lager speciale**

Gradazione alcolica **5,9% alc.vol.**

**7,00€** (75cl.)



### **SUPERIOR SENZA GLUTINE - 33cl**

**3,50€**

La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, sia nella definizione del gusto.

EQUILIBRIO GUSTATIVO: **Pieno** - STILE: **Lager senza glutine**

Gradazione alcolica **5,2% alc.vol.**



### **SUPERIOR ANALCOLICA - 33cl**

**3,50€**

Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra Superior Analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcol. Questo grazie ad una sapiente scelta degli ingredienti e ad un moderno processo produttivo.

EQUILIBRIO GUSTATIVO: **Pieno** - STILE: **Lager Analcolica**

Gradazione alcolica **<0,5% alc.vol.**



### **SUPERIOR ITALIAN PALE LAGER - lattina 33cl**

**2,80€**

Birra 100% ITALIANA non filtrata a bassa fermentazione. Made in Italy nel cuore, nei malti e nei luppoli, internazionale nel gusto. Caratterizzata da un amaro secco e deciso arricchito da sentori di frutti esotici e note agrumate derivanti dal processo di dry hopping con luppoli Cascade, Chinook e Target.

EQUILIBRIO GUSTATIVO: **Sentori di frutti tropicali** - STILE: **IPL – Italian Pale Lager**

Gradazione alcolica **5,0% alc.vol.**



## BIRRIFICIO ARTIGIANALE DI CAMPAGNA

### Villani, ma gentili

Siamo villani, perché la nostra avventura inizia qui, in questa villa di campagna che abbiamo trasformato in birrificio, in luogo d'incontro con il cibo e con le persone.

Ma siamo anche gentili, perché le nostre storie iniziano un po' più da lontano, là dove

lo studio, la gavetta e la passione si incontrano, per dar vita ad amori che non si limitano a una sola cotta.

E perché abbiamo guardato, ma più di tutto ascoltato, gli chef e il mastro birraio che ci hanno formati.

La Villana nasce nel 2017, ma la nostra prima Rude è del 2016, e quel gusto ce l'abbiamo ancora nel cuore. Forse, in fondo, siamo gentili proprio per questo.

### La nostra birrosafia

Le nostre birre, ad alta e bassa fermentazione, prendono ispirazione dagli stili tradizionali per poi essere rielaborate attraverso la ricerca, la sperimentazione di luppoli e la scelta delle materie prime: elementi vivi che mutano al variare delle diverse miscele.

Selezioniamo personalmente le varietà di malto tedesche e i luppoli provenienti da tutto il mondo: Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda ed Europa grazie alla nostra rete di fornitori esperti e certificati.

E' da qui che nascono le nostre birre di campagna, con il cuore in Veneto e lo spirito nel mondo.



### Gatsby

**Stile, gusto e atmosfera. Un nuovo modo di affrontare l'amarezza.**

Extra special bitter ad alta fermentazione.

Di basso grado alcolico, giustamente amara ma con dei sentori agrumati dati dalla luppolatura a fine bollitura con luppoli americani.

Di colore rosso, al naso sentori di pompelmo, lime e in bocca gusto di caramello dato dai malti tostati.

6,00€ (50cl.)

**Luppoli: Cascade, Citra, Azacca**

**Gradazione alcolica 5,2% alc.vol.**

#### RICONOSCIMENTI:

- ARGENTO - BRUSSELS BEER CHALLENGE 2019
- ORO - BRUSSELS BEER CHALLENGE 2020
- ORO - BEST ITALIAN BEER 2019
- ARGENTO - BARCELONA BEER CHALLENGE 2020
- BRONZO - IBERIAN AWARDS 2019



### Squillo

**Il gusto lungo e amaro del piacere.**

Una pils personalizzata con tre luppoli tedeschi che le donano forza e carattere. Si presenta di colore giallo paglierino con una schiuma voluminosa.

Al naso profumo di fiori secchi e thè verde, dati dall'abbondante dry hop a freddo, al palato luppolata con bassi toni maltati.

Il gusto lungo e amaro del piacere.

6,00€ (50cl.)

**Luppoli: Hall. Perle, Hall. Saphir, Spalter Select**

**Gradazione alcolica 5% alc.vol.**

#### RICONOSCIMENTI:

- ARGENTO - IBERIAN BEER AWARDS 2019
- ARGENTO - BEST ITALIAN BEER 2020
- BRONZO - SOLO BIRRA 2020



## Karma

6,00€ (50cl.)

**Spirito d'abbazia, una meditazione brassicola nel chiostro degli agrumi.**

Birra ad alta fermentazione in stile Trippel d'abbazia, ma rivista in chiave moderna con luppolatura mista, piena e ben luppolata grazie alle quattro varietà presenti che le donano forza e aromaticità.

Di colore dorato, spiccano note fresche e agrumate al naso date dal utilizzo di due luppoli americani in dry hopping.

Spirito d'abbazia, una meditazione brassicola nel chiostro degli agrumi.

**Luppoli: Northern Brewer, Hall. Saphir, Cascade, Centennial**

Gradazione alcolica **7,5% alc.vol.**

*RICONOSCIMENTI:*

BRONZO - IBEERIAN AWARDS 2019



## Neilla

6,00€ (50cl.)

**E' decisamente questo il succo del discorso.**

Torbida, grazie al massiccio uso di luppoli americane di malto d'avena, com'è tipico dello stile.

Il triplo DH a freddo le dona un naso esplosivo e tropicale con sentori di mango, frutto della passione, ananas, litchi e cocco.

Ottima in abbinamento con piatti BBQ

**Luppoli: Summit, El Dorado, HBC 522, Sorachi, Lemondrop**

Gradazione alcolica **6% alc.vol.**



## Uncino

6,00€ (50cl.)

**L'inglese approdata oltre oceano. Una scura vera, di carattere, per scaricatori seriali.**

Porter in stile americano con colore scuro dato dall'uso dei malti tostati. Debolmente amara, profuma di caffè, cioccolato e nocciola.

Poco alcolica, ma ben strutturata nel gusto.

L'inglese approdata oltre oceano. Una scura vera, di carattere, per scaricatori seriali.

**Luppoli: Simcoe, Centennial, El Dorado**

Gradazione alcolica **5,6% alc.vol.**

*RICONOSCIMENTI:*

BRONZO - BRUSSELS BEER CHALLENGE 2019

BRONZO - SOLO BIRRA 2019

BRONZO - SOLO BIRRA 2020

BRONZO - BEST ITALIAN BEER 2019

BRONZO - BARCELONA BEER CHALLENGE 2020



## Peonia

6,00€ (50cl.)

**Pallida e profumata: la signora della villa.**

Birra bianca d'aspirazione belga. Al naso profuma di bergamotto, arancia amara e coriandolo. E' fresca al palato, dove prevale un gusto delicato e leggermente acidulo. Leggera e dissetante.

Pallida e profumata: la signora della villa.

**Luppoli: Hall. Perle, Hall. Saphir**

Gradazione alcolica **4,8% alc.vol.**



## AZIENDA FAMILIARE INDIPENDENTE DELLA FORESTA NERA

Viviamo in un mondo in cui la birra è spesso un prodotto di massa sostituibile, prodotto frettolosamente, che esce dalla catena di montaggio in modo completamente automatico.

Alpbirbächer Klosterbräu si prende la libertà di fare esattamente il contrario.

Siamo un'azienda familiare indipendente che produce deliziose specialità di birra nel cuore

della Foresta Nera, produttori da quattro generazioni.

Birra con anima. Onesta. Vera. Genuina. Sostenibile. Per intenditori e bongustai.

Per noi la produzione della birra non è un processo tecnico e sterile, ma un'arte. E poiché l'Alpbirbach produce birra da 900 anni, non solo da ieri, ogni singola goccia è altrettanto deliziosa.

Ciò che contraddistingue la nostra birra è l'interazione tra ricette tradizionali e tecnologia all'avanguardia, passione e competenza, alti standard di qualità e migliori ingredienti della Foresta Nera.

Utilizziamo un'acqua di fermentazione particolarmente dolce, proveniente dalle nostre sorgenti incontaminate nella riserva naturale di Glaswaldwiesen. Utilizziamo inoltre malto d'orzo a due file, luppolo ad aroma naturale e lievito di nostra pura selezione.

Da maestri artigiani, invece che da una catena di montaggio senz'anima, 20 specialità moderne per una pura gioia di vivere.



### SPEZIAL

**5,20€** (50cl.)

Alpbirbächer Klosterbräu Spezial è una Klosterbier (birra da monastero) con un gusto corposo e un carattere distintivo. La sua inconfondibile identità deriva dalla gravità originale particolarmente elevata del mosto. Ed è il sapore squisito e maltato che rivela l'anima originale di questa birra.

Fermentazione: Klosterbier a bassa fermentazione

Sapore: Amaro rinfrescante, leggero, piacevole, luppolo, meno maltato

Gradazione: 5,2 % vol.



### PILS

**5,20€** (50cl.)

Il paesaggio unico della nostra Foresta Nera produce una qualità di acqua di prima classe: quest'acqua, fresca dalle sorgenti della vicina riserva naturale di Glaswald, è morbida come il velluto e vanta una morbidezza unica che sviluppa quello scintillio protagonista nel raffinato Pils a base di luppolo.

Il fascino speciale dell'Alpbirbächer Klosterbräu Pils risiede nel suo colore pallido e nel suo sapore tipicamente piccante, che deriva dai luppoli aromatici pregiati e dall'orzo estivo selezionato. Gli amanti della pura birra naturale del tipo Pilsner riconoscono il suo naturale carattere frizzante e il suo gusto corroborante al primo sorso.

Fermentazione: bassa fermentazione

Sapore: Amaro rinfrescante, leggero, piacevole, luppolo, meno maltato

Gradazione: 4,9 % vol.



## KLOSTER ZWICKEL

**5,20€** (50cl.)

Non filtrato e naturalmente torbido dalla cantina del birrificio direttamente nella bottiglia: Alpirsbacher Klosterbräu Zwickel rende omaggio al godimento delle birre non filtrate dei bei vecchi tempi. Il gusto fruttato e speziato della birra di frumento abbraccia l'aroma puro e corposo di Alpirsbacher Klosterbräu Spezial per diventare una deliziosa esperienza di bevande.

La Zwickel viene prodotta secondo la ricetta originale del mastro birraio con 85% di birra di cantina con fermentazione inferiore e 15% di alta fermentazione: una specialità di birra dal carattere deciso con ingredienti nutrienti e naturali.

Fermentazione: miscela di birra dal basso e fermentata

Sapore: specialità di birra da cantina corposa con una nuvolosità stabile e potente

Gradazione: 5,4 % vol.



## WEIZEN HEFE HELL

**5,20€** (50cl.)

Naturalmente torbida come il suo colore tipico, così chiara è il gusto splendidamente rinfrescante di questa specialità di birra di grano finemente frizzante di Alpirsbacher Klosterbräu. Il suo temperamento schiumoso deriva dal lievito naturale ad alta fermentazione e dal malto di grano di alta qualità.

Non è un caso, infatti, che i monaci della birra del Medioevo godessero di aromi così freschi e fruttati. Il suo carattere equilibrato lo rende una piacevole bevanda della migliore qualità in qualsiasi momento e in qualsiasi luogo: il piacere è puramente "Weizenhell"!

Fermentazione: alta fermentazione

Sapore: fruttata, rinfrescante

Gradazione: 5,5 % vol.



## DUNKEL

**5,20€** (50cl.)

La birra a bassa fermentazione prodotta con acqua di sorgente della Foresta Nera proveniente da una riserva naturale di acqua molto dolce. Malto d'orzo tostato, luppolo e lievito ne completano il processo di bassa fermentazione.

Alpirsbacher Kloster Dunkel è una straordinaria specialità di birra e un rappresentante della cultura della birra coltivata della Foresta Nera. La conoscenza della tradizionale arte della birra e una delle migliori qualità dell'acqua di produzione consentono ai mastri birrai di Alpirsbacher di produrre una birra scura di eccezionale intensità.

Fermentazione: bassa fermentazione

Sapore: Quasi cremosa nel gusto iniziale, con note di caramello e pane tostato. Nel finale aromi fruttati di bacche scure e legger note amare di luppolo.

Gradazione: 5,2 % vol.